BOLO DE BATATA COM BACALHAU

INGREDIENTES

1 kg de batatas

aproximadamente 700 g de bacalhau desalgado e pré cozido

salsinha e cebolinha a gosto

2 tabletes de polenguinho ou 3 colheres de requeijão

1 colher (sopa) de manteiga

100 g de queijo mussarela

azeite a gosto

azeitonas verdes picadas a gosto

cebola ralada a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva o bacalhau e reserve a água

Após cozidas, coloque no processador

Desfie o bacalhau e despeje em uma tigela com as azeitonas, o azeite, a salsinha, a cebolinha a gosto e a cebola ralada a gosto

Em um recipiente pequeno coloque um pouco da massa da batata, o recheio e finalize com o restante do creme de batatas

Coloque o restante do queijo para gratinar e leve ao forno preaquecido a 200

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7324-bolo-de-batata-com-bacalhau.html